FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS FRAMBOISE
art. 1-42-008061

DESCRIPTION
Préparation en poudre pour garnitures pâtissières (bavarois, mousse, …)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Poudre fluide de couleur rouge pâle avec des morceaux de fruits
Odeur :	caractéristique de la framboise
Goût :	fruité caractéristique de la framboise

MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (50 à 100 g selon les goûts).

Délayez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

INGREDIENTS
Sucre, poudre avec morceaux de framboises (8% framboises lyophilisées, sirop de glucose, poudre de betterave rouge), gélatine bovine, **LACTOSE**, poudre de betterave rouge, acidifiant : E330, arôme.

Traces éventuelles de **GLUTEN, SOJA, LUPIN, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME.**

Remarque: 100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Framboise contiennent l'équivalent de 61,5 g de framboises fraîches.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité :	< 5%
Densité :	600 g/l

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	<	10.000
Levures :	<	100
Moisissures :	<	100
Coliformes :	<	10
Salmonelles :	absence dans 25 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) :	1578
Energie (kcal) :	372
Graisses totales (g) :	0,2
-dont : Acides gras saturés (g) :	0
Glucides (g) :	82,6
-dont : Sucres (g) :	76,6
Protéines (g) :	8,5
Sel (g) :	0

CONDITIONNEMENT
Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION
DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)